OENOTARTRIL

Ácido L (+) Tartárico
ACIDIFICACIÓN REGLAMENTADA

CARACTERÍSTICAS

- Formula $C_4 H_6 O_6$
- Peso molecular : 150,I
- Contenido en ácido tartárico : > 99 %
- Aspecto : cristales incoloros
- Sabor : ácido
- Olor : ninguno

- La vid es el único vegetal capaz de producir ácido tartárico y acumularlo en sus frutos : *las bayas de uva.*
  Puede encontrarse en forma libre o bien en forma de diferentes sales minerales, pricipalmente en forma cálcica o potásica como en los casos del bitartrato potásico y del tartrato cálcico. Estas dos sales, poco solubles en el vino, son muy conocidas por los inconvenientes que su presencia en exceso, una vez el vino esté embotellado, da lugar a la formación de cristales tartáricos.

- En los vinos, el ácido tartárico confiere un sabor ácido, incluso a veces acerbo, cuando se encuentra en exceso. En concentraciones equilibradas le confiere al vino sensaciones gustativas de vivacidad y frescura. En cantidades insuficientes el vino resulta insulso y sin carácter. El ácido tartárico contribuye en el mantenimiento de un pH bajo, y en este sentido permite controlar la implantación de un gran número de microorganismos no deseados, incluidas las bacterias con capacidad para degradar el ácido tartárico, las cuales permanecen en los vinos poco ácidos.

LEGISLACIÓN

- **Atención** : la utilización de ácido tartárico está regulada por ley en cada tipo de región vitícola. Antes de su uso es conveniente consultar la legislación vigente de cada región.

DOSIS DE EMPLEO

- Consultar la legislación vigente en cada región.





79, av. A.A. Thévenet - B.P. 1031 - Magenta - 51319 **EPERNAY** cedex - FRANCE
Tél. : 03.26.51.13.50 Fax : 03.26.51.87.60 www.martinvialatte.com

MODO DE EMPLEO

- Disolver la cantidad necesaria con un poco de vino.
- Añadir agitando cuidadosamente.

PRESENTACIÓN

- Bolsas de 1 kg, caja 20 x 1 kg.
- Bolsas de 5 kg, caja 4 x 5 kg.
- Sacos de 25 kg, paleta de 1000 kg.

CONSERVACIÓN

- Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- Una vez abierto el envase utilizar el producto rápidamente.